



An Grand Terroir

Stricte ment sélectionnée, contrôlée par l'INAO, sa production annuelle s'élève à 75 000 hl sur plus de 1 700 ha en production, soit près de 10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs), exportées à 20%.

L'A.O.C Pessac-Léognan est née en septembre 1987 sur le très ancien terroir des Graves de Bordeaux, jadis « Banlieue Prévôtale ».

Berceau des Grands Vins de Bordeaux, l'Appellation Pessac-Léognan comprend 74 Châteaux et Domaines répartis sur 10 communes. Tous situés sur un même terroir d'exception, 16 d'entre eux, dont le célèbre Château Haut-Brion, sont des Crus Classés de Graves.

L'excellence des vins blancs et rouges produits est favorisée par un sol de grande qualité, charrié par la Garonne il y a des millions d'années. La région bénéficie aussi d'un micro-climat idéal. Toutes les conditions sont ainsi réunies pour créer des vins de grand caractère.



A Great Terroir

Rigorously selected and controlled by the I.N.A.O., the current production is of the order of 75000 bls with more than 1700 hectares of production or some 10 million bottles (80% Red and 20% dry White).

Of this about 20% is exported.

The new A.O.C Pessac-Léognan was born in September 1987 in the very old region of the Graves de Bordeaux, formerly the Banlieue Prévôtale (Provostal Suburb).

Cradle of the Bordeaux vineyards,

the A.O.C Pessac-Léognan includes 74 Châteaux and Domains split between 10 communes. All located on this exceptional soil, 16 of them, of which the famous Château Haut-Brion, are Classified Vintages of the Graves.

The excellence of the wines produced by this fine wine growing area owes much to the extremely rare soil characteristics caused by the constant shifting of the river Garonne millions years ago. These combined with an exceptional micro climate provide near perfect production conditions to this great native soil.



Exceptional White and Red Wines

Pessac-Léognan Reds are the ideal companion to all meats, game, foie gras and cheeses. They are equally at home with favourite family recipes, traditional dishes or Nouvelle Cuisine.

As for all great wines, avoid spicy sauces with older vintages - but don't hesitate to open a bottle of a younger wine. They should be served around 18°C. Young wines improve by decanting into a carafe; older vintages also should be decanted to remove any natural deposit found at the bottom of the bottle.

As well as immediate satisfaction, Pessac-Léognan dry whites, unlike the majority, also have staying-power.

Complete and complex, they can age ten, fifteen, as much as twenty years, or even longer. Their golden sheen deepens with age, turns to amber, while the aromas become more refined with time, but still astonishingly fresh. On the nose, notes of linden-tree mingle with broom, and hints of honey. On the palate, powerful yet subtle, there may be savours of bay-leaf or crushed cassis leaf. Full and fleshy, with an impression of sweetness belied by their dry finesse, they have a persistent aromatic finish. They should be drunk chilled when young (around 10°C), but later, after 4 or 5 years in bottle or more, they are better around 13°.

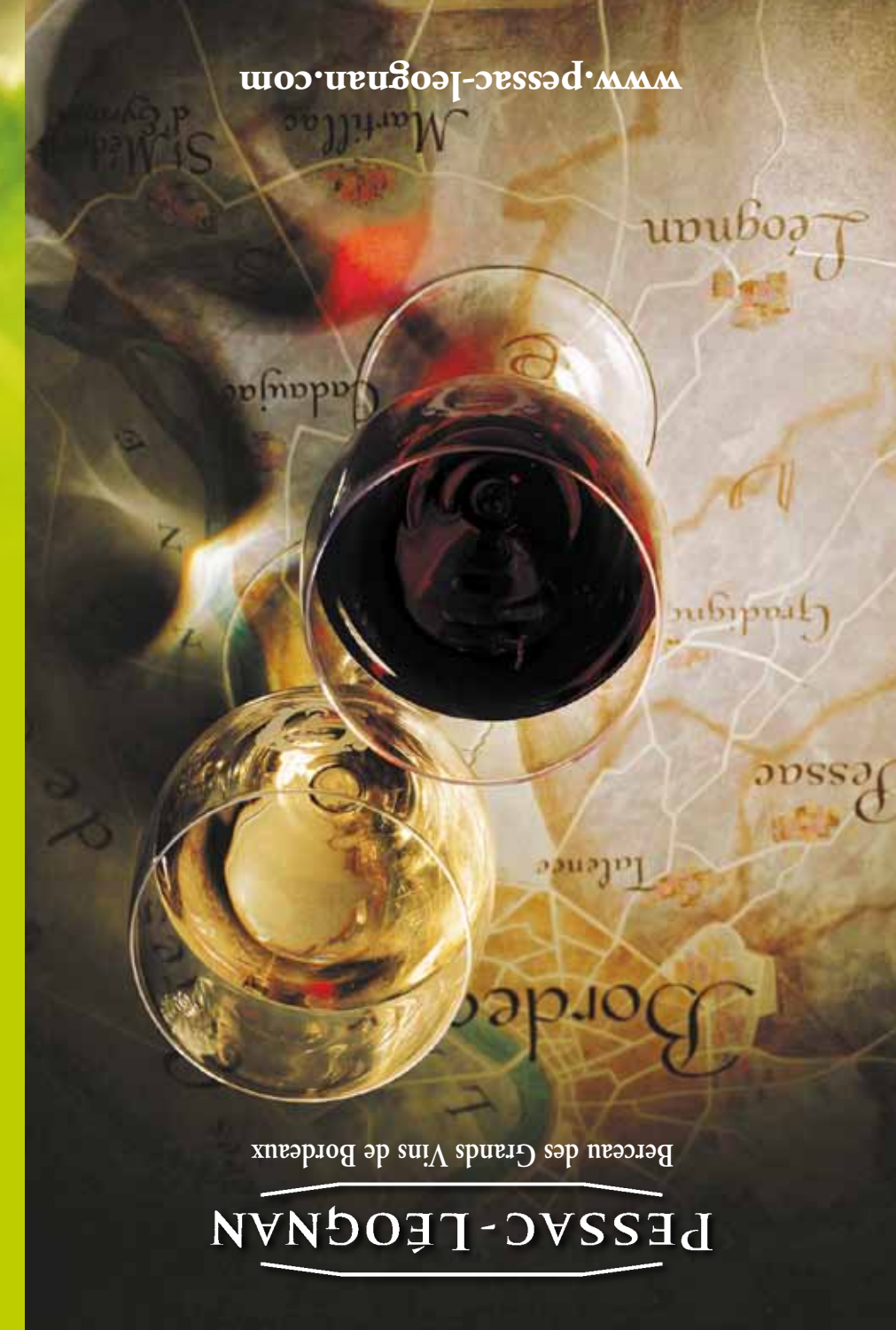


Des Blancs et des Rouges d'Exception

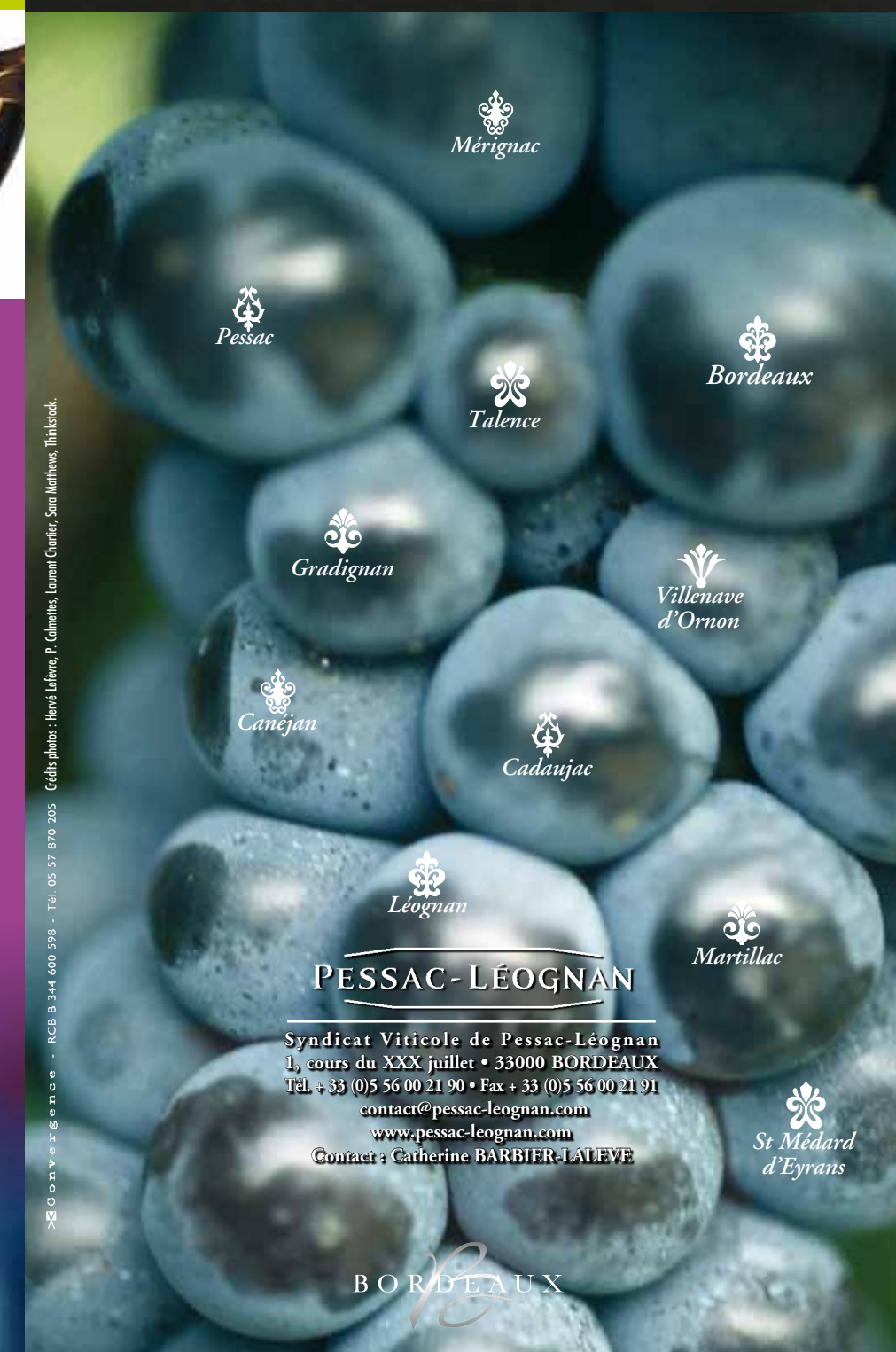
Les Vins Rouges de Pessac-Léognan se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, le foie gras, les fromages. Ils accompagnent aussi bien la cuisine de nos grands-mères que la cuisine classique ou moderne. Comme tous les grands vins, lorsqu'ils sont vieux, ils craignent les sauces trop épicées, mais s'en accommodent bien dans leur jeunesse.

Il faut les servir à bonne température, c'est-à-dire vers 18°. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe ne peut être que bénéfique. Il est conseillé de décanter soigneusement les vieux vins qui présentent des dépôts naturels dans le fond de la bouteille.

Avec le plaisir de l'instant, les Vins Blancs secs de Pessac-Léognan offrent, chose rare, le plaisir dans la durée. Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 15 et parfois 20 ans. Voire au-delà. Ils dorent doucement, virent à l'ambre et, tout en conservant leur vivacité, affinent leurs arômes. Au nez, le tilleul se mêle au genêt ; pointent aussi des notes de miel. En bouche, puissants et toujours subtils, ils peuvent exprimer agréablement la feuille de laurier ou celle, froissée, de cassis. Charnus et ronds, sucrés bien que très secs, ils sont longs en bouche et d'une grande persistance aromatique. Si jeunes ils se boivent frais (autour de 10°), lorsqu'ils atteignent 4 ou 5 ans et bien plus, ils s'exprimeront au mieux vers 12 à 14°.



Berceau des Grands Vins de Bordeaux
PESSAC-LÉOGNAN



Mérignac

Pessac

Talence

Bordeaux

Gradignan

Villenave d'Ornon

Canejan

Cadaujac

Léognan

Martillac

PESSAC-LÉOGNAN

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan
1, cours du XXX juillet • 33000 BORDEAUX
Tél. + 33 (0)5 56 00 21 90 • Fax + 33 (0)5 56 00 21 91
contact@pessac-leognan.com
www.pessac-leognan.com
Contact : Catherine BARBIER-LALEVE

St Médard d'Eyrans

BORDEAUX

Credits photos: Hervé Lefèvre, P. Calmettes, Laurence Cherdron, Sam Matthews, Thalesock. X-GO-VINE-GENEVE - RCB B 344 600 598 - Tel. 05 57 870 205

